

# *Mauna Kea*

...wo man sich trifft!

täglich 8 – 17 Uhr

*Küchenschluß 15:00 Uhr / Flammkuchen bis 16:30 Uhr*

# Mauna Kea

## Frühstückscafé Restaurant Catering

### ...wo man sich trifft!

#### Mauna Kea

19° 50' N, 155° 28' W

Der Vulkan Mauna Kea (Weißer Berg) ist mit etwa 4.214 m ü. NN der höchste Berg auf Hawaii.

Da er vom Meeresboden aus gewachsen ist, beträgt seine gesamte Höhe vom Fuß unter Wasser bis zum Gipfel etwa 10205 Meter und damit ist er nach dieser Messung der höchste Berg der Erde.

#### Mauna Kea

52° 27' N, 13° 37'E

Das Mauna Kea liegt in der Mitte der Bölschestraße in Friedrichshagen, fünf Stufen über der Bordsteinkante ziemlich genau 35,20 Meter ü. N.N. und ist damit wahrscheinlich das höchst gelegene Café im Ort.

täglich ab 8 Uhr geöffnet, wechselnde Tages- und Abendgerichte ab 11.30 Uhr.  
Alle Preise in € (Euro) und inklusive der jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir akzeptieren keine Kreditkarten oder EC-Karten.  
Fragt nach unseren Gutscheinen!

Hinweise zu Allergenen in unseren Speisen und Getränken findet ihr in einer gesonderten Dokumentation, die ihr bei Bedarf anfordern könnt.

# Frühstück 8 – 15 Uhr

*Alle Frühstücke werden von uns aus frischen Zutaten zubereitet, dazu reichen wir unsere selbst gebackenen Schrippen und Brötchen.*

*Die Zubereitung der Frühstücke erfolgt à la minute und beansprucht deshalb in Spitzenzeiten etwas mehr Zeit.*

## **französisch klassisch - 7,90**

zwei „Pariser“ Croissants, Milchkaffee, Marmelade und Butter

## **indisch verführerisch - 12,50**

Hähnchenbrust mit Gemüsestreifen in der Pfanne gegrillt, Chicken-Chili Soße geschwenkt, mit Vollkorntoast und bunten Blattsalaten serviert, dazu Obstsalat, Currydip und Mangochutney

## **italienisch stilvoll - 12,50**

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, italienische Salami, Mortadella mit Pistazien, Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikum, marinierte Pilze, Oliven, Pecorino Käse, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

## **deutsch gehaltvoll - 8,90**

eine Auswahl an Wurst und Käse, auch beides solo, Marmelade, ein Potpourri von frischem Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

## **asiatisch exotisch - 11,90**

pikante Reispfanne mit verschiedenem Gemüse und gebratenen Hähnchenbruststreifen, in der Pfanne geschwenkt, mit Kokosmilch abgelöscht, serviert mit karamellisierten Honig-Ananasecken

## **skandinavisch frisch - 12,90**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Leberwurst, dänischer Käse, Rührei mit Shrimps und frischen Kräutern, Lachspraline, frisches Obst, Knäckebrot, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

## **spanisch temperamentvoll - 12,50**

pikante spanische Tortilla - Kartoffelomelette mit Zwiebel, Gemüse und Ei, in Olivenöl gebraten, serviert mit Serranoschinken, Tomate, einem hellen Brötchen und Butter

## **mexikanisch feurig - 12,50**

Weizentortilla gefüllt mit cremigem Bohnenmus, pikanten Gemüsejulien und geriebenem Mozzarella, im Ofen gebacken, Gemüsesticks mit würziger Guacamole creme, gebackene Jalapeño gefüllt mit Cheddarcheese, 2 Spiegeleier mit Salasadip, helles Brötchen und Butter

## **veganes Frühstück - 11,90**

vegane Wurst und Käse, Marmelade, frisches Obst und Gemüse, Hummus, Pilzsalat und Brotkorb

**arabisch - 12,40**

getoastetes Pitabrot an mariniertem Salat, dazu reichen wir Hummus , Tabouleh (Couscoussalat mit Petersilie), frittierte Falafelbällchen, Frischkäse- Feigencreme, frisches Obst, helles Brötchen und Butter

**englisch typisch - 12,40**

gebackene Bohnen auf Sandwichtoast mit gegrillter Tomate, gebratenen irischen Schweinswürstchen und krossem Bacon, Spiegel- oder Rührei, Chivers English Orange Marmelade, helles Brötchen und Butter

**käsigt satt - 11,40**

4 verschiedene Sorten Schnittkäse mit einem Stück gebackenem Camembert an Preiselbeeren, Käsecreme, Mozzarella Stick auf Mangochutney, Kräuterquark, frisches Obst, Gurke, Tomate, Marmelade, Butter und Brotkorb

**Mauna Kea - tête a tête für Zwei - 24,90**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen-Ananasspieße im Kokosmantel, Rührei (Champignons, Zwiebeln, Tomate und frischen Kräutern), gebackener Camembert mit Preiselbeeren, gegrillte Hähnchenmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken, Salami und Putenbrustaufschnitt, vier Sorten Käse, Marmelade, frisches Obst, Gurke, Tomate, Butter und Brotkorb

**Iron Man ... konditioniert - 11,40**

Bio-Müsli mit frischem Obstsalat, Kräuterquark, ein gekochtes Ei, drei Sorten Käse, Tomate und Gurke, Marmelade, Butter und zwei Roggenbrötchen

**saftig süß - 9,90**

Vanille-Sahnequark mit Blaubeeren, 2 Pancakes, frisches Obst, Marmelade, Honig, Marmelade, Butter, ein Croissant und ein Weizenbrötchen

**knackig gesund - 5,90**

gemischte Cornflakes mit frischem Obstsalat und Vollmilch

**Mauna Becher- exotisch verträumt - 6,90**

Vanille-Sahnequark mit Honig, Zimt, Mangomark, dazu Rosinen, frisches Obst und geröstete Haselnüsse

**Eggs Benedict - 11,90**

pochierte Eier, Toasties, Guacamolecreme, Bacon, Sauce Hollandaise

**Bauernfrühstück - 9,90**

Eier, Kartoffeln, Speck, Zwiebel, Gewürzgurke, mariniertes Salat

## Eiergerichte 8 – 15 Uhr

### drei Eier als Spiegel- oder Rührei

mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und Rucola	7,90
mit Lachsstreifen	7,90
pikant mit Gemüsestreifen	6,90
mit Speck und Shrimps	7,90
mit gebratenem Kochschinken	6,90
mit krossem Bacon	6,90
mit Speck, Zwiebeln und Champignons	6,90
mit frischen Kräutern	5,90
mit Tomate, Salzlakenkäse <sup>1</sup> und Basilikum	6,90
mit Datteln und Salzlakenkäse <sup>1</sup>	6,90
oder einfach natur	5,50

dazu gibt es ein hausgebackene Schrippe und Butter

## Snacks 8 – 15 Uhr

### Bagels - immer lecker von Salomon!

frisch gebacken mit:

Rührei, frischen Kräutern und Bacon	7,40
gebratenes Hähnchenbrustfilet, Salat, Tomate und Käse	6,90
Parmaschinken, gehobeltem Parmesan, Rucola und Butter	6,90
Creame cheese und Marmelade	5,40
Salami und Käse, Salat und Butter	5,40
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Salat und Butter	5,90
Creame cheese, Gurke oder Tomate und Salat	5,40
geräucherter Putenbrust, Tomate, Salat und Butter	5,90
Creame cheese, Räucherlachs, Salat und rote Zwiebeln	6,40
Creame cheese, Ananas, geräucherter Putenbrust oder Kochschinken, mit Käse überbacken	6,90

### **Toureros - 7,90**

zwei Spiegeleier, auf mit Majoranleberwurst bestrichenen  
Haferbrotsscheiben, belegt mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln

### **Knusprige Tramezzini mit Frischkäsecreme**

belegt mit:

Salami und Käse	4,90
geräucherter Putenbrust und Käse	4,90
Tomate, Mozzarella und Basilikum	4,90
Rucola und Käse	4,90
Rührei und knusprigem Bacon	5,90
roten Zwiebeln und Räucherlachs	5,90

## **Tagesgerichte**

**11:30 – 15:00 Uhr**

*Wir bieten wechselnde Tagesgerichte, Suppen und Dessert an.  
Bitte lest unsere Tafeln.*

*Gelegentlich werden wir BIO-Fleisch verwenden und schauen  
wie ihr mit den Preisen klar kommt!*

## **Kinderkarte**

**11:30 – 15:00 Uhr**

### **Mauna Loa - 6,90**

kleines Hähnchenbrustschnitzel auf einem  
Tomaten-Nudel-Bett mit Mozzarella

### **Mauna Loa white - 4,90**

Nudeln in Sahnesoße geschwenkt, mit Mozzarella

### **Mauna Loa red - 4,90**

Nudeln in würziger Tomatensoße geschwenkt, mit Mozzarella

### **Pizza Salami - 6,30**

mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami

# Flammkuchen

täglich 11:30 – 16:30 Uhr

*dünn, kross und hausgemacht, mit Kräuterschmand bestrichen,  
geriebenem Mozzarella bestreut und belegt mit:*

Speck und Zwiebeln, klassisch	9,90
Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum	10,90
Spinat, Salzlakenkäse <sup>1</sup> und getrockneten Tomaten	10,90
Spinat, Gorgonzola und getrockneten Tomaten	10,90
Chorizo, Tomatenscheiben und schwarze Oliven	10,90
Rucola, Parmaschinken und gehobeltem Parmesan	12,50
Räucherlachs und roten Zwiebeln	12,50
Original Feta, Peperoni und Oliven	11,90
Zucchinischeiben, Knoblauchöl und Parmesan	10,90
Hale Aloha - monatlich wechselnder Flammkuchen des Hauses	12,50

## Süßes

8 – 15:00 Uhr

### **french toast - arme Ritter**

vier halbe Scheiben Sandwichtoast  
mit Ahornsirup, Puderzucker und Obstgarnitur - 6,40

### **Pancake**

drei kleine Pancakes, gefüllt mit Bananenscheiben oder  
Ananasstucken, mit Puderzucker und Ahornsirup - 7,40

drei kleine Pancakes mit Puderzucker und Ahornsirup,  
dazu wahlweise Apfelmus, Vanillequark oder Obstsalat - 8,40

drei kleine Pancakes mit Blaubeeren gefüllt,  
Puderzucker und Ahornsirup dazu Vanillequark - 8,40

### **Kaiserschmarrn** - 7,40

mit Zwetschgenröster, Mandeln und Rosinen nach Art des Hauses

## Salate 8 – 15:00 Uhr

*Auch unsere gesunden und knackigen Salate fertigen wir aus frischen Produkten und servieren sie mit Brot oder Brötchen.*

### **Hähnchen - Curry Salat - 11,90**

gebratene Hähnchenbrust mit Curry, auf Mangochutney, frische Ananas, gereicht an bunten Blattsalaten und Curry-Preiselbeerdressing

### **Tomaten - Rucola Salat - 10,90**

herzhafter Rucola mit frischen Tomaten in Balsamicodressing geschwenkt, mit gerösteten Pinienkernen, gereicht an 3 kleinen gebackenen Salzlakenkäse<sup>1</sup> - Dattel-Spießen

### **Mauna Kea Salat - 10,90**

verschiedene Blattsalate, Paprika, Tomaten, Gurke, Mais, Peperoni, Karotten und Croutons, serviert mit Kräuterdressing

### **Mediterrano Salat - 11,90**

Rucola mit Parmaschinkenstreifen, Tomaten, marinierten Champignons, Croutons, geriebenem Parmesan und Balsamicodressing

### **Parker Salat - 13,90**

drei kleine zarte Lammspieße auf gegrillter Zucchini, an Tomaten- Eisbergsalat mit Mangodressing, garniert mit gerösteten Pinienkernen

### **Kikino Salat - 10,90**

gebackene Mozzarellasticks mit Tomatenchutney, um ein Rucola-Feldsalat mit Balsamicodressing

### **Fruchtsalat - 6,90**

Obstsalat aus frischen Früchten serviert mit gerösteten Haselnüssen

### **Hähnchen Saté mit Erdnussoße - 7,40**

drei Hähnchenspieße mit Salat

### **Salat Caprese - 10,90**

Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

*folgende Salate bieten wir auch als kleine Variante an:*

### **Mauna Kea und Mediterraneo - 7,40**



## Kaffee <sup>1</sup>

Espresso	1,50
doppelter Espresso	2,40
Espresso macchiato - mit Milchschaumkappe	2,20
doppelter Espresso macchiato	2,70
Corretto - Espresso mit einem Schuß Grappa	5,00
Espresso nocciola - mit Nussnougatcreme und Sahne	4,50
Caffee Freddo - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	4,90
Cappuccino	2,90
Milchkaffee	3,40
Tasse Kaffee	2,30
Tasse Kaffee groß	3,50
Caffè mocha - Schokolade, Milch und Espresso	3,60
Caffè latte - doppelter Espresso mit Milch	3,70
Latte macchiato	3,40
mit Aroma: Amaretto, Mandel, Caramel, Zimt, Vanille, Haselnuss	3,80
Cortado - Espresso mit gesüßter Kondensmilch - Café Bombón	3,20
Baileys Latte	4,70
Irish Coffee - Kaffee, Whisky und Sahne	5,00
Dublin Coffee - Kaffee, Baileys und Sahne	5,00
French Coffee - Kaffee und Cognac	5,00
Milch mit Honig	2,90
Kakaomilch	3,20
Eiskaffee oder Schokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,90

*alle Kaffeegetränke auch mit Haferdrink* +0,50

## Chai Latte 0,30l

*ist eine Teegewürzmischung mit aufgeschäumter Milch,  
in den Geschmacksrichtungen:*

Power Chai - schwarzer und grüner Tee, Zimt, Kardamom, Honig	3,50
Elephant Vanilla - schwarzer Tee, Vanille, Honig	3,50
Green Tea - grüner Tee, Honig	3,50
Tiger Spice - schwarzer Tee, Nelke, Zimt, Honig	3,50
Black Rhino Cocoa Chai - schwarzer Tee, exotic spices, Kakao	3,50

## Tea Forté

*...die wohl außergewöhnlichste Art der Präsentation feinsten und hochwertiger Blatttees (leider sind nicht immer alle Sorten verfügbar)*

English Breakfast	3,50
Orchid Vanilla - schwarzer Tee mit Madagaskar Vanile und Kokosnuss	3,50
Earl Grey	3,50
Sencha - Grüner Tee	3,50
Jasmin Green - Grüner Tee	3,50
White Ginger Pear – weißer Tee mit Ingwer und Birne	3,50
Citrus Mint - Pfefferminze, grüner Rooibos und Zitronenschale	3,50
Raspberry Nectar - Himbeere	3,50
Moroccan Mint - Grüntee	3,50

## Tee

*aus biologischem Anbau*

Grün - unfermentierter Schwarztee	2,90
Darjeeling - schwarzer Tee	2,90
Assam - schwarzer Tee	2,90
Yogi - Teegewürzmischung	2,90
Rooibos	2,90
Pfefferminz	2,90
Verveine	2,90

*aus konventionellem Anbau*

frischer Ingwer mit Honig	3,00
frische Pfefferminze mit Honig	3,00
frischer Ingwer mit frisch gepressten Orangensaft und Honig	4,00

# Sommerdrinks

*fruchtig erfrischend, unbedingt probieren!*

## **Lassi** 0,30l

wird geschüttelt oder gerührt aus Joghurt, Milch, Rohrzucker und Fruchtmark, am bekanntesten ist wohl der Mangolassi: desweiteren Erdbeer, Waldbeer, Pfirsich, Banane andere Geschmacksrichtungen saisonal

4,50

## **Smoothie** 0,30l

wird gemixt aus Fruchtmark und Crushed Ice in den Geschmacksrichtungen: Mango, Pfirsich, Erdbeer, Waldbeer, Banane

3,90

## **Frappé** 0,30l

ist ein Mix aus Crushed Ice, Milch, Espresso und Aroma in den Geschmacksrichtungen: Mocha, Sticky Toffee, Chocolate und Cookies & Cream

4,90

## **Frozen Chai** 0,30l

Power Chai, Elephant Vanilla, Green Tea und Tiger Spice

4,50

# Eistee von Manuteefaktor

*Kühl, leicht erfrischend und unverkennbar aromatisch – so schmecken Manu's Cold Brewed Craft Tees*

0,33l

## **Lemongras**

zitrusartige Milde mit einem Hauch von Ingwer

3,50

## **Tuareg Mint**

sanfte Nana Minze mit Aromen von Orangen und Limetten

3,50

## Limonaden - Bittergetränke

	0,2l	0,5l
Fanta <sup>2</sup>	2,50	4,50
Cola <sup>1,2</sup>	2,50	4,50
Sprite	2,50	4,50

### Schweppes

Ginger Ale <sup>2</sup>	2,90	
Tonic <sup>3</sup>	2,90	
Bitter Lemon <sup>3</sup>	2,90	

### Bionade

Holunder, Kräuter, Litschi und Ingwer-Orange	0,33l	3,50
--	-------	------

## Bio Säfte

	0,2l	0,5l
Apfelsaft	3,00	5,70
Kiba	3,00	5,70
Kirschsaf	3,00	5,70
Bananentrunk	3,00	5,70
Orangensaft	3,00	5,70
Mangosaft	3,00	5,70
Möhrensaft	3,00	5,70
Maracujatrunk	3,00	5,70
Grapefruitsaft	3,00	5,70
Rhabarbertrunk	3,00	5,70
alle Säfte als Schorle	2,80	5,40
frisch gepresster Orangensaft <sup>4</sup>	3,70	

## Wasser

St. Leonhard`s - medium	0,25l	1,80
	0,50l	3,00
	FL. 1,00l	4,50
St. Leonhard`s - still	0,25l	1,80
	0,50l	3,00
	FL. 1,00l	4,50

# Alkoholische Getränke

## Flaschenbiere

Veltins	0,33l	3,50
Veltins Radler	0,33l	3,50
Veltins alkoholfrei	0,33l	3,50
Maisels Weiße Original	0,50l	3,90
Maisels Weiße Dunkel	0,50l	3,90
Maisels Weiße Kristall	0,50l	3,90
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,50l	3,90
Vita Malz	0,33l	2,90
Berliner Weiße Waldmeister oder Himbeer	0,33l	3,40
Porter Schwarzbier	0,50l	3,90

## Spirituosen, Aperitif & Digestif

	2 cl	4 cl
Grappa di Prosecco, 40 %	2,90	5,00
Tullamore Dew - Irish Whisky, 40 %	3,50	6,00
Pernod / Pastis – Anislikör 40 %, gern auf Wasser <sup>2,3</sup>	2,50	4,50
Cynar – ital. Artischockenkräuterlikör m. Zitrone, 16,5 %	2,50	4,50
Averna – ital. Kräuterlikör auf Eis, 32 %	2,50	4,50
Limoncello – ital. Zitronenlikör, 18 %	2,90	5,00

## Longdrinks

Campari Soda – 4 cl Campari, 0,20 l Flasche Soda, 25% <sup>2</sup>	5,50
Baileys on the Rocks – Irish Cream auf Eis 4 cl, 17%	5,00
Lillet Wild Berry – 4 cl Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry	6,00
Gin Tonic – 4cl Gin, Tonicwater	7,00

## Offene Weine, Prosecco & Schaumweine

**rot** - 0,20l 5,00

**Tempranillo Casa Solar**, rubinrote Kirschfarbe, ausgeprägte Aromen nach reifen Früchten und Gewürzen mit dezenten Holznuancen, geschmeidig und rund

**Nero d'Avola**, Aromen von Zimt und Kräutern, große Vielschichtigkeit mit schöner Tiefe, runder harmonischer Abgang

**weiß** - 0,20l 5,00

**Chardonnay**, Anklänge von Honig und exotischen Früchten, feines Säurespiel

**Riesling**, Pfalz, Aromen von Wiese, voll, schöne Balance, harmonisch

**Rosé** - 0,20l 5,00

Seixoso, Rosé Vinho Verde, leicht, spritzig und moussierender Wein. Saftige Grapefruitnoten mit Anklängen von frischen Himbeeren und hellen Kirschen. Am Gaumen begeistert der Quinta da Lixa Seixoso Rosé Vinho Verde mit seinem fruchtbetonten und leicht perlenden Charakter. Perfekt zum Flammkuchen!

**Weinschorle** - 0,20l 4,50

**Prosecco Frizzante D.O.C. Le Contesse** - 0,15l 4,50

fruchtig aromatisch, blumige Töne mit einem Hauch von Birnen 0,75l 19,00

mit Aperol <sup>2,3-15%</sup> oder mit Holunderblütensirup und Minze - 0,25l 6,00

**Sekt** nach Angebot in Kooperation mit Manfreds Weinladen 0,75l 29,00

**Cremant** Rosé oder Weiß nach Angebot 0,75l 35,00

der wie Champagner im Verfahren der Flaschengärung  
- méthode champenoise - hergestellt wird